

## Küchenchef aus Leidenschaft

**C**hristian Grobeis ist der „Zaubermeister“ in der Küche und kocht mit Leib und Seele. „Er ist ein Perfektionist und Idealist. Er lebt seinen Beruf“, sagt seine Chefin Jutta Heimrath. Jede Soße und jede Brühe wird in Grobeis' Küche von Hand gemacht. Grobeis hat schon für Käfer's Catering gearbeitet und war in leitender Position viel im Ausland unterwegs.

Das meiste, das das kreative Küchenteam mit viel Liebe zubereitet, stammt aus heimischen Ländern. Fleisch und Wurst kommt von der Metzgerei Simeth aus Wartenberg, Fisch und Wild werden bei heimischen Jägern und Fischern eingekauft. Kartoffeln, Eier und Gemüse liefert ein Landwirt aus dem benachbarten Thenn. „Wir wollen da einkaufen, wo wir leben“, erklärt Heimrath. „Wir bekommen von den Gästen



Der Chef in der Küche: Christian Grobeis. Foto: fkn

dafür so tolle Rückmeldung, manche kommen alleine wegen der wunderbaren Pfeffersoße zu den Schweinelendchen“, sagt sie lachend. Für Heimrath und Axel Steinmann war schnell klar, dass Grobeis der richtige Küchenchef ist. „Wir hatten sehr viele Bewerbungen, aber wir haben nur ein Gespräch mit Christian Grobeis geführt, danach wussten wir, es gibt keinen Besseren.“ AND